Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette poêle en fonte, qui vous permet de réaliser des cuissons douces et économes en énergie.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Poêle en fonte
- Mode d'emploi

Variantes du produit
- NC-2938-675 : Poêle en fonte, 12,5 cm
- NC-2939-675 : Poêle en fonte, 16,5 cm
- NC-2940-675 : Poêle en fonte, 21 cm
- NC-2941-675 : Poêles en fonte, 12,5 cm, 16,5 cm, 21 cm

Types de feu
La poêle en fonte est compatible avec les types de feu suivants :
- Gaz
- Induction
- Plaque de cuisson électrique
- Plaque de cuisson vitrocéramique
- Plaque de cuisson halogène
- Four traditionnel

N'utilisez pas la poêle en fonte au four à micro-ondes.

Utilisation
1. Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants la poêle en fonte, puis nettoyez-la comme décrit sous **Nettoyage et Entretien**.
2. Versez environ 1 cuillère à soupe d'huile alimentaire dans la poêle et faites-la chauffer à température moyenne, jusqu'à ce qu'elle commence à s'évaporer.
3. Répartissez l'huile également sur les bords intérieurs de la poêle à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Retirez la poêle du feu. Laissez l'huile refroidir puis videz-la. Rincez ensuite la poêle à l'eau chaude et séchez-la soigneusement à l'aide de papier absorbant. Ce processus ainsi que l'utilisation d'huile pour la cuisson entraîne la formation d'une couche de protection naturelle qui permet d'obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson.

Consignes d'utilisation
- Vous pouvez utiliser la poêle en fonte sur tous les types de feu : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec les différents types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.).
- Cette poêle n'est pas adaptée à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile ou d'autre matière grasse pour recouvrir entièrement le fond.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en métal, car ceux-ci pourraient endommager la poêle. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans la poêle avec un couteau ou un outre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans la poêle ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez la poêle sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-la avec précaution afin d'éviter de rayer la surface. Ne faites jamais glisser la poêle sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous de la poêle et la surface en verre.
- Pour obtenir une efficacité de chauffe maximale, la taille du dessous de la poêle doit correspondre au diamètre de la surface chauffante.
- Si vous utilisez la poêle pour une cuisson au four traditionnel, veillez à ne pas dépasser la température de 230 °C.
- Ne placez pas la poêle directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte, car cela augmente la température de cuisson dans le four et entraîne une cuisson plus forte.
- Ne faites jamais glisser la poêle sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale, la poêle doit toujours être posée sur une grille ou une plaque de four.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte de nécessitent pas d'être chauffés à haute température pendant la cuisson. Des températures moyennes ou basses sont idéales. Pour saisir des aliments, un niveau température moyen suffit.

ATTENTION !
Ne faites jamais chauffer la poêle sur le niveau de température maximal ! En cas de surchauffe, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments.
Ne plongez jamais la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !

Nettoyage et entretien
- Ce produit n'est **pas compatible avec un lave-vaisselle.**
- Après l'utilisation, laissez toujours bien refroidir la poêle avant de la nettoyer.
- Lavez la poêle avec un chiffon doux, à l'eau chaude, et si possible sans liquide vaisselle.
- Séchez ensuite soigneusement la poêle avec du papier absorbant. Ne la laissez pas sécher à l'air libre, et ne la rangez pas encore humide.
- Pour nettoyer parfaitement la poêle en fonte, vous pouvez utiliser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle. Rincez-la ensuite à l'eau claire, et séchez-la bien.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore.
- En cas de salissures tenaces, laissez tremper la poêle dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de la nettoyer.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur la poêle.

NOTE :
les produits en fontes s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt huileux de couleur marron à noire se forme sur le produit (patine). Si possible, ne retirer pas la patine. Celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher de la surface de la poêle.

Consignes de sécurité
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente.
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement refroidi, sec et propre.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le produit du four ou de la plaque de cuisson. Attention ! Risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords de la poêle.
- Veillez à ce que les poignées ne se trouvent pas au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- En cas de longs processus de cuisson, la poignée du produit devient très chaude. Vous devez donc toujours manipuler la poêle avec précaution. Utilisez pour cela des maniques ou gants de cuisine adaptés.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

© 04/2014 - MB//EX:JaW//LS
Importé par : PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / 79426 Buggingen / Allemagne